



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Veganen Kräuterkäse vaus Cashewnüssen

Ingrediënten

- 300 g Cashewnüsse
- 200 ml Wasser, zum Einweichen der Nüsse
- 2 EL Reismilch
- 3 EL Olivenöl (Amanprana Hermanos Catalan)
- 1 Prise Fleur de Sel (Khoisan Fleur de Sel)
- 1 Messerspitze schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kräuter (Amanprana ORAC Botanico-Mix, spicy)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Hefeflocken

Extra info

Recept geschikt voor:

6 porties

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

0 minuten

Bereidingstijd:

5 minuten

Totale bereiding:

5 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van veganen kräuterkäse vaus cashewnüssen

Bereidung

Die Cashewnüsse mindestens 3 Stunden, wenn möglich über Nacht, in kaltem Wasser einweichen lassen. Die eingeweichten Cashewnüsse abgießen und mit den anderen Zutaten in einen Mixer oder eine hohe Schüssel geben, um sie mit dem Pürierstab pürieren zu können. So lange pürieren, bis die Konsistenz einem rahmigen Frischkäse gleicht. Anschließend mit Fleur de Sel, Pfeffer und Kräutern würzen. Den Kräuterkäse vor dem Servieren 30 Minuten lang im Kühlschrank aufbewahren. Auf diese Weise bekommt er die richtige Konsistenz und können die Kräuter ihr Aroma gut entfalten.

Speziale wensen

- [Vegan](#)
- [Vegetarier](#)